《専門科目》

科目名	食品の官能評価・鑑別演習				
担当者氏名	永島　伸浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

フードスペシャリストは、食品の品質や特性およびその評価方法についての専門的な知識とスキルが必要である。
本演習では、食品の化学的・物理的な性質の特徴と評価法、さらには人間の五感を測定機器とした官能評価法について、講義後、実際に食品を使いながら学習(演習)し、食品を扱うプロフェッショナルとしての力を培う。なお、演習した結果をグループごとに発表し、討論を行う。

《授業の到達目標》

1.官能評価の意義・方法および官能評価を実施したデータからの解析法(有意差検定)が理解できる。
2.食品の構成成分からもたらされる化学的特性について理解できる。化学的分析法についての知識を有している。
3.食品の物理的性質について理解できるとともに、その測定方法と利用(解析)方法についての知識を有している。
4.個別食品の特徴についての知識を有している。

《成績評価の方法》

以下の基準で評価する。
定期試験70%、講義・演習中の態度(実習室演習時の身支度、各項目の課題提出、ノートのまとめを含む)30%とし、総合評価で60点以上を合格とする。

《テキスト》

三訂食品の官能評価・鑑別演習
(公社)日本フードスペシャリスト協会編
建帛社

《参考図書》

①フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2023年版)日本フードフードスペシャリスト協会編　建帛社
②食べ物と健康ー調理学ー渋川祥子著　同文書院
③身近な調理の科学実験　永島伸浩共著　地人書館
④調理理論と食文化概論　全国調理師養成施設協会編

《授業時間外学習》

講義や演習はテキストと毎回の配布資料に沿って進行するので、授業範囲の予習・復習ではテキストの内容を参照し確認する。フードスペシャリスト協会の認定試験の過去の出題された問題について、学習を行う(毎回の授業終了時に提示する課題レポートを15時間の授業外学習で行い、次の回の授業前に提出し担当者がコメントを付けて返却)。

《課題に対するフィードバック等》

授業内で協会認定試験の過去問を中心に授業内容の確認を行う。自己学習で疑問点等があった場合には授業の最後、もしくは放課後にフイードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総論/官能評価法の意義と分類・鑑別法の実際	官能評価・鑑別演習の授業の概要/FS協会のガイドラインとの整合性。〔時間外学習〕教P.1～5序章+第1章の一部をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
2	官能評価の試験方法(1)官能評価の取組み方法	官能評価の構成要因/演習：五味の識別テスト(演習後、結果発表と討論)五味以外の味覚の解説〔時間外学習〕教P.5～12をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
3	官能評価の試験方法(2)官能評価の手法の実際	識別試験と嗜好試験法、統計学の基礎知識/演習：チョコと準チョコの比較〔時間外学習〕プリント+教P.12～16をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
4	官能評価の試験方法(3)順位法・配偶法の実際	順位法と配偶法の理論/演習：ゾル・ゲルの甘味度＋スポーツドリンクの差異〔時間外学習〕プリント＋教P.17～21をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
5	官能評価の試験方法(4)評点法・SD法の実際	評点法・SD法の理論と実際/演習：市販プディングの評価と統計処理法(グループごとの発表・討論)〔時間外学習〕プリント＋教P.22+30をよく読むこと。予復同じ
6	物理的評価法(1)食品の分散系の分類	エマルション・サスペンション、ゾル・ゲルの理論/演習：市販食品のエマルションの型の判定〔時間外学習〕教P.59～63をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
7	物理的評価法(2)　レオロジーとテクスチャー	レオロジー(粘性・弾性・粘弾性)の解説/演習：食品の粘度測定(DVD録画より)〔時間外学習〕プリント・教P.64～70をよく読むこと(特に復習3時間)。
8	物理的評価法(3)破断特性と色の評価	食品の破断特性、色の評価、非破壊検査法/演習：食品の色の測定(ｐHと紫キャベツ)〔時間外学習〕プリント・教P.71～85をよく読むこと(特に復習3時間)。
9	化学的評価法(1)食品成分と水・色の変化	食品成分と水、脂質・色の変化/演習：食品の褐変(リンゴの褐変と防止法)〔時間外学習〕教P.31～53をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
10	化学的評価法(2)魚の鮮度、油脂の劣化など	食品の化学的品質評価法：魚の鮮度・油脂の劣化程度の測定法、新しい評価法〔時間外学習〕プリント＋教P.53～58をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
11	個別食品の鑑別法(1)穀類の鑑別法	植物性食品(1)：米と麦・加工品の解説/演習：小麦粉の湿グルテン量の測定(測定後、グループごとの発表・討論)〔時間外学習〕教P.87～101をよく読む(同予復)
12	個別食品の鑑別法(2)穀類・いも・野菜など	植物性食品(2)：その他の穀類・いも・豆・野菜・海藻などの鑑別と解説〔時間外学習〕プリント＋教P.102～138をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
13	個別食品の鑑別法(3)魚介・肉・卵・乳など	動物性食品の鑑別法：魚介類・肉類・卵類・乳類の鑑別と加工品の解説。〔時間外学習〕プリント＋教P.139～177をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
14	個別食品の鑑別法(4)その他の加工食品など	その他の加工食品(1)：油脂・菓子・酒・茶・コーヒーなどの鑑別と解説。〔時間外学習〕プリント＋教P.177～209をよく読むこと(予習2＋復習2時間)。
15	個別食品の鑑別法(5)鑑別法の利用と討論	その他の加工食品(2)：醸造食品など/鑑別演習と官能評価、その意義と活用法についての討論とまとめ〔時間外学習〕教P.209～243をよく読むこと(予習2時間)。

《専門科目》

科目名	レストランサービス論				
担当者氏名	田中　祐作、新井　勝則				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ○　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
調理師として飲食店（ホテル・レストラン）で働くうえで必要な知識及び、ホスピタリティマインド（おもてなしの心）を基本としたサービススタッフの役割を学ぶ。また、お客様の満足度向上に必要な要素である接客マナー、クレーム対応などについも理解する。
グループでの作業をする。

《授業の到達目標》
・西洋料理の代表的な料理の地域性がわかる。
・西洋料理の調理法のポイントがわかる。
・ワインの分類を述べる事が出来る。
・ワインの生産地とブドウの主要品種を述べる事が出来る。
・サービススタッフに求められる資質を理解する。
・プロトコール5原則を理解する。
・授業の理解度をグループで話し合う。

《成績評価の方法》
模擬試験70%を基本とし、課題・観察記録30%を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会
監修　　西洋料理　料飲接　サービス技法

《参考図書》
・レストランサービス技能検定　3級学科試験問題解説集
・日本ホテル・レストランサービス技能協会著
「西洋料理の食卓作法」
【著者】一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

《授業時間外学習》
・次の授業までに必ず復習をおこなう。また、過去の問題を解き授業内容の範囲の理解度の自己確認に努めること。
・本授業の時間外学修は飲料接遇サービス技法を用いて行うこと。
・本授業は60時間の時間外学修が必要です。

《課題に対するフィードバック等》
基本知識力を確認（小テスト）を行った結果について授業内でフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	サービスに対する心構え（新井）	ホスピタリティーについて 【準備学習】教科書で内容を予習しておくこと。
2	食品について（新井）	食品の分類及び特徴、食品の加工及び貯蔵 【準備学習】食品の特性 1.の内容を確認しておく。
3	西洋料理の主な食材（１）（田中）	西洋料理に使用される食材（肉・魚・野菜など） 【準備学習】主に食材の特徴について調べておく。
4	西洋料理の主な食材（２）（田中）	西洋料理の食材の呼び方（フランス語など） 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
5	西洋料理の調理法（田中）	切り方の名称、独特な調理法の名称 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
6	飲料の種類（新井）	ワイン・ビール・リキュール・コーヒー・紅茶 【準備学習】授業後一般的な販売店で流通している品を確認する。
7	西洋料理のメニュー（新井）	メニューの分類、地域の料理、料理名 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
8	料飲サービスの役割（新井）	サービススタッフの役割及び重要性 【準備学習】前回の内容を復習しておく。
9	サービスの業務内容（外部講師）	セッティング・出迎え・案内・メニューを開く・片付け等のサービスの基本業務 【準備学習】お客を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い等9
10	接客の基本（案内）（外部講師）	お客様を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い） 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
11	接客の基本（技術）（外部講師）	円滑に業務をこなす為に必要な技術 【準備学習】教科書を参考に予習しておく。
12	サービスマナー（外部講師）	国際儀（プロトコール）とは 【準備学習】西洋料理テーブルマナーで感じたことをまとめておくこと。
13	食文化・安全衛生（新井）	西洋料理の起源・食文化・労働災害・危険有害性 【準備学習】食文化概論の復習をしておくこと。く。
14	苦情処理・設備管理（新井）	苦情に対する初期対応や重要点 【準備学習】クレームの種類などを調べておく。
15	基本知識・確認（新井）	模擬試験を基にした基本知識の確認 【準備学習】これまで学習した要点を復習しておくこと。

《専門科目》

科目名	高度調理実習（日本料理・中国料理）				
担当者氏名	福田　馨、大越　光雄、吉岩　大志、畑野　浩、佐々木裕二				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
日本、中国の料理分野別に、食材の扱い方や調理・調味法、及び調理工程などについての高度な技術と専門的な知識を学び、調理に対する意欲を高め、実践的な調理技術と知識を身に付ける。

《授業の到達目標》
①日本、中国の料理分野別に調理器具の扱い方を理解し説明できる。
②高度な調理技術を習得し、実践できる。
③修得した料理技術を応用することができる。
④日本、中国の料理分野別にそれぞれの特徴を説明することができる。

《成績評価の方法》
実技試験50%、観察記録10%、実習ノート40%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
「調理師養成教育全書　必修編　第5巻　調理実習」

《参考図書》
「調理師養成教育全書　必修編　第4巻　調理理論と食文化概論」

《授業時間外学習》
調理実習ノートに授業内容をまとめ復習すること。次回の授業内容について、専門用語や調理法、食材等について調べておくこと。授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。
（この授業は30時間の時間外学修が必要です。）

《課題に対するフィードバック等》
衛生面を心がけ、清潔な実習着を着用すること。実習ノートの確認及び授業内容に示された調理操作の習熟度合、また技術試験の結果により、必要に応じてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	日本料理　煮物	季節の炊き合わせ、調味料の法則 [準備学習]テキストP56～P58を熟読し理解しておくこと
2	日本料理　椀盛	煮物椀の作り方、調理の決まりごと [準備学習]椀種、椀づま、吸い口などの種類を調べておくこと
3	中国料理　炒め料理（鶏肉）	鶏肉の炒菜 [準備学習]鶏肉の部位と特徴を調べておくこと
4	中国料理　炒め料理（豚肉）	豚肉の炒菜 [準備学習]鍋の振り方、火力の調節などを練習しておくこと
5	日本料理　応用技術（揚げ物）	揚げ物（温度の使い分け方） [準備学習]テキストＰ58～60を熟読し、油温の見方を理解しておくこと
6	日本料理　強肴	焼き物、蒸し物（火力の使い方、合わせ方） [準備学習]サラマンダー（焼き物機器）のとり扱い方を調べておくこと
7	中国料理　揚げ物料理	炸菜（油の温度の見分け方、火力の調整の仕方） [準備学習]テキストを参考に油の温度の見分け方を調べておくこと
8	中国料理　煮込み料理（煨菜）	煨菜（火力の調整、湿澱粉の使い方） [準備学習]テキストＰ204～206を熟読し理解しておくこと
9	日本料理の応用技術（正月料理）	正月料理（基本の組み合わせ） [準備学習]正月料理について調べておくこと
10	日本料理　御飯の歳時記	すしの分類と移り変わり、巻き寿司など [準備学習]テキストＰ76～81を参考にすしの歴史などを調べておくこと
11	中国料理　煮込み料理（乾焼）	乾焼（下味のつけ方、油通しの仕方） [準備学習]水溶き片栗粉の使用の仕方を練習しておくこと
12	中国料理　麺料理	焼麺（麺の下処理の仕方） [準備学習]鍋の操作について練習しておくこと
13	日本料理の応用技術（鍋物）	鍋物の基本、割合の合わせ方 [準備学習]テキストＰ63～65を熟読し理解しておくこと
14	日本料理の応用技術のまとめ	これまでの授業内容を基に実技試練を行う [準備学習]試験課題について練習しておくこと
15	中国料理の応用技術のまとめ	これまでの授業内容を基に実技試練を行う [準備学習]試験課題について練習しておくこと

《専門科目》

科目名	高度調理実習（西洋料理）				
担当者氏名	田中　辰也、新井　勝則				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
業界の求める即戦力のニーズに対応するために、高度な技術と専門的な知識を学び、調理に対する意欲を高め、実践的な調理技術と知識を身に付ける。

《授業の到達目標》
①西洋料理の調理器具の扱い方を理解し説明できる。
②高度な調理技術を習得し、実践できる。
③修得した調理技術を応用することができる。
④フランス料理とイタリア料理の特徴を説明することができる。

《成績評価の方法》
実技試験60%、実習ノート30%、観察記録10%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
調理師養成教育全書　必修編第5巻　調理実習
調理師養成教育全書 必修調理実習レシピ集

《参考図書》
全国調理師養成施設協会編　オールフォト食材図鑑
全調協実技検定 受験者ガイド

《授業時間外学習》
調理実習ノートに授業内容をまとめ復習すること。また次回の授業内容について、専門用語や調理法、食材等について調べておくこと。
（この授業は30時間の時間外学修が必要です。）

《課題に対するフィードバック等》
衛生面を心がけ清潔な実習着を着用すること。
実習中の調理器具の扱い方について口頭にてフィードバックを行うので自主練習を行うこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	前菜などの調理技術　キノコ類（田中）	イタリア料理の前菜 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP164～P165を読んでおくこと
2	前菜などの調理技術　魚介類（新井）	フランス料理の前菜 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP138～P140を読んでおくこと
3	肉料理の調理技術　鶏肉について（田中）	鶏肉の卸し方と下処理① [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP151～P152を読んでおくこと
4	肉料理の調理技術　丸鶏のおろし方（新井）	鶏肉の卸し方と下処理② [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP152～P154を読んでおくこと
5	魚料理の調理技術　魚のおろし方（田中）	魚介類の扱い方 [準備学修]全調協実技検定受験者ガイドP21～P23を読んでおくこと
6	魚料理の調理技術　魚の下処理（新井）	魚介類の下処理 [準備学修]出刃包丁を研いでおくこと
7	生地の醗酵について（田中）	イースト菌の扱い方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168を読んでおくこと
8	肉料理の応用調理技術 牛肉（新井）	加熱・調理法、ソースについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP132～P138を読んでおくこと
9	肉料理の応用調理技術 豚肉（田中）	下処理・加熱について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP151を読んでおくこと
10	魚料理の応用調理技術 フォン（新井）	魚の調理法、ソースについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP143～P47を読んでおくこと
11	魚料理の応用調理技術 ブロード（田中）	甲殻類の調理法 [準備学修]調理師養成教育全書 必修調理実習レシピ集のP93を読んでおくこと
12	プリモピアットについて（田中）	手打ちパスタの作り方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP138～P157を読んでおくこと
13	フランス料理のコース料理（新井）	コース料理について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168～P169を読んでおくこと
14	イタリア料理のデザート（田中）	Dolceについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168～P169を読んでおくこと
15	調理技術修得の確認（新井）	調理技術の試験 [準備学修]調理実習ノートをまとめ、調理技術の確認しておくこと

《専門科目》

科目名	食生活と健康Ⅰ				
担当者氏名	冨重　慶子、雨宮　一彦				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
食生活と健康は公衆衛生の基盤であり、人々が常に健康である権利を守る活動である。具体には地域社会の全ての人々が疾病を予防し、健康を維持し、身体的・精神的健康を増進するための国や地域の取り組みや方策とその意義と重要性について学習する。

《授業の到達目標》
健康についてその定義を述べることができる。
諸国の食生活と健康の取り組み方について説明できる。
調理師法について述べることができる。
経口感染症や疾病の動向について説明できる。
生活習慣病とその予防につい説明できる。

《成績評価の方法》
定期(筆記)試験(70%)を基本とし、授業の取り組み態度など(30%)を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
「調理師養成教育全書　必修編　１　食生活と健康」
全国調理師養成施設協会　出版

《参考図書》
新公衆衛生学　第二版　　豊川裕之　編著
健康増進科学概論　　今村裕行　沖嶋今日太 外　編著

《授業時間外学習》
予習では事前に当該ページを読んでおくこと。また、最近の疾病統計などをHP等から参考にして授業に臨むこと。授業後に記録したノート(メモ)などは自己学習で整理し、復習を行うこと。(本授業では60時間の時間外学習が必要です)

《課題に対するフィードバック等》
レポート、課題等は内容を確認し、講評としてフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理師と健康 (冨重)	健康とは何か 該当するテキスト(ページ2－3)を予習する(2時間)。復習(2時間)
2	健康の考え方 (冨重)	わが国の健康水準（平均寿命、死亡率） 該当するテキスト(ページ3－5)を予習する(2時間)。復習(2時間)
3	目指すべき健康とは (冨重)	健康寿命、健康を増進する環境づくり 該当するテキスト(ページ5－6)を予習する(2時間)。復習(2時間)
4	食と健康の関係 (冨重)	食生活が健康に果たす役割 該当するテキスト(ページ7－8)を予習する(2時間)。復習(2時間)
5	食生活の役割(冨重)	食生活が健康に果たす役割・国民健康・栄養調査 該当するテキスト(ページ8－9)を予習する(2時間)。復習(2時間)
6	食生活習慣について (冨重)	健康的な食生活習慣づくり 該当するテキスト(ページ8－10)を予習する(2時間)。復習(2時間)
7	調理師法・免許と技術(冨重)	調理師の成り立ち、調理師法の概要　調理師免許　就業届制度 該当するテキスト(ページ10－19)を予習する(2時間)。復習(2時間)
8	食生活における調理師の役割(冨重)	健康を維持増進させる食事の提供 該当するテキスト(ページ19－21)を予習する(2時間)。復習(2時間)
9	食の安心と安全の確保 (雨宮)	食の安全を揺るがす事例・ノロウイルスによる食中毒とその予防 該当するテキスト(ページ21－22)を予習する(2時間)。復習(2時間)
10	食生活と疾病 (雨宮)	疾病の動向 該当するテキスト(ページ24)を予習する(2時間)。復習(2時間)
11	疾病の動向と予防 (雨宮)	疾病の予防 該当するテキスト(ページ25－26)を予習する(2時間)。復習(2時間)
12	疾病予防活動の分類 (雨宮)	予防活動の変化 該当するテキスト(ページ26－29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
13	生活習慣病とは (雨宮)	がん、心疾患、脳血管疾患 該当するテキスト(ページ26－29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
14	生活習慣病の国際比較(雨宮)	日本人の死亡原因の変化生活習慣の重要性 該当するテキスト(ページ29－30)を予習する(2時間)。復習(2時間)
15	生活習慣病の予防 (雨宮)	生活習慣病の予防 該当するテキスト(ページ31－33)を予習する(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	栄養の特性Ⅱ				
担当者氏名	西條　奈緒美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

栄養学的知識を持ち調理に活かす能力をもった調理師となるために、栄養素の特徴や消化・吸収・代謝等の栄養生理について学ぶ。

《授業の到達目標》

栄養素やその摂取後の栄養生理について学ぶことにより、栄養素に関する知識をより深め、健康の維持増進を図ることができる。

《成績評価の方法》

筆記試験 50%、予習課題　25%、小テスト 10%、レポート 15%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性

《参考図書》

「改訂　調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会

《授業時間外学習》

次回の授業範囲の予習をする。
授業後は復習し、単元ごとに小テストに備える。
（本授業では60時間の時間外学習が必要であるため、学習内容の「授業時間外学習」に記されているページについて、教科書に沿って行う。）

《課題に対するフィードバック等》

予習課題および小テストは授業時に全体的にフィードバックするが必要に応じで各自に行う。課題レポートは各自にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養素の確認	栄養の特性Ⅰの確認 授業時間外学習：p2～27の復習（復習3時間）
2	ミネラル ナトリウム	ミネラルとは、ナトリウムの特性 授業時間外学習：p28、29の予習（予習3時間）
3	カルシウム、カリウム	カリウム、カルシウムの特性 授業時間外学習：：p28、29の復習、p29～31の予習（復習、予習各3時間）
4	マグネシウム、リン、鉄	マグネシウム、リン、鉄の特性 授業時間外学習：p29～31の復習、p31～33の予習（復習1.5時間、予習3時間）
5	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他の特性 授業時間外学習：p31～33の復習、p34～36の予習（復習1.5時間、予習3時間）
6	水分、機能性成分	水分、機能性成分の特性 授業時間外学習：p34～36の復習、p36～39の予習（復習1.5時間、予習3時間）
7	ミネラル・その他の成分	ミネラル・その他の成分の確認 授業時間外学習：p2～39の復習（復習3時間）
8	食品の摂取	生理的欲求、心理的欲求、栄養管理 授業時間外学習：p40～44の予習（復習3時間）
9	栄養素の消化 消化管と消化液	消化管の構造とはたらき、消化液の分泌、消化の種類 授業時間外学習：p40～44の復習、p44～46の予習（復習1.5時間、予習3時間）
10	栄養素の消化 口腔、胃内での消化	口腔、胃内での消化のしくみ 授業時間外学習：p44～48の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
11	栄養素の消化 小腸での消化	小腸での消化のしくみ 授業時間外学習：p44～50の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
12	栄養素の吸収	栄養素の吸収 授業時間外学習：p44～50の復習、p51～53の予習（復習1.5時間、予習3時間）
13	栄養素の吸収・代謝	栄養素以外の吸収、栄養素の代謝 授業時間外学習：p51～53の復習、p53～57の予習（復習1.5時間、予習3時間）
14	ミネラル、その他の成分	ミネラル、その他の成分の確認 授業時間外学習：p28～57の予習（復習2時間）、課題レポート（2時間）
15	消化と吸収	消化と吸収の確認 授業時間外学習：p28～57の予習（復習2時間）

《専門科目》

科目名	食品の特性Ⅱ				
担当者氏名	工藤　雄博				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
食品の特性Ⅱでは一般的な食生活で使用頻度の高い食品の分類と特徴、含まれる成分、利用方法を学ぶ。食品群ごとの栄養学的な知識を身に着け、食品成分表への理解を深める。

《授業の到達目標》
食品に含まれる成分が、調理特性に強くかかわることを学ぶ。食品の特性Ⅰで学んだ栄養成分と、食品の特性Ⅱで学ぶ食品群との関係を結びつけ、食品成分への理解を深める。

《成績評価の方法》
定期試験(70%)、授業態度(10%)、プレゼンテーション（10%）、提出課題（10%）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
「食品の栄養と特性」全国調理師養成施設協会

《参考図書》
栢野新市　編
「栄養科学イラストレイテッド　食品学Ⅱ」羊土社
他、必要に応じて授業内で適宜指示する。

《授業時間外学習》
授業中に資料の配布を行う。各自渡された資料の見直しを行うこと。また、プレゼンテーション発表のために十分な準備を行うこと。毎回の授業において予習・復習のため4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
課題やプレゼンテーションの内容を確認し、講評としてフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	植物性食品：穀類	穀類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
2	植物性食品：いも類およびでんぷん類	いも類およびデンプン類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
3	植物性食品：砂糖および甘味料	砂糖および甘味料の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
4	植物性食品：豆類、種実類	豆類、種実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
5	植物性食品：野菜類	野菜類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
6	植物性食品：果実類	果実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
7	植物性食品：きのこ類	きのこ類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
8	植物性食品：藻類	藻類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
9	動物性食品：魚介類	魚介類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
10	動物性食品：食肉類	食肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
11	動物性食品：卵類	卵類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
12	動物性食品：乳類 その他食品：油脂類	乳類および油脂類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
13	その他食品：菓子類、嗜好飲料類	菓子類、嗜好飲料類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
14	その他の食品：調味料および香辛料類	調味料の分類や働き、味覚に関わる効果、保存に関わる効果および香辛料について学ぶ。
15	その他食品：加工食品、特別用途食品	加工食品および特別用途食品などの種類と法律上の位置づけについて学ぶ

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生Ⅰ				
担当者氏名	田中　政巳				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
食は生命と健康の維持に不可欠である。食品衛生は人々が安全で安心して食生活を送れるよう飲食物を介して発生する健康危害を予防することを目的としている。「食品の安全と衛生」では調理師として安全な食を提供するために食を介して起こる健康危害の原因とその予防、衛生管理及び法律的根拠について学習する。一部のテーマでは、食中毒事例解析のグループワークを実施し、主体的に学習に取り組む場とする。

《授業の到達目標》
食品衛生の目的を述べることができる。
食品と微生物の関連について説明できる。
食品の腐敗について説明できる。
食中毒の分類について述べることができる。
細菌性食中毒と予防について説明できる。
ウイルス性食中毒と予防について説明できる。
食中毒発生状況の概要を述べることができる。

《成績評価の方法》
定期試験(70%)と授業内課題及び小テスト等(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
新調理師養成教育全書　必修編　食品の安全と衛生　公益社団法人・全国調理師養成施設協会　編

《参考図書》
食べ物と健康　田島 眞　ｴｽｶﾍﾞｰｼｯｸ 同文書院 2008
食品苦情と事故防止対策　諸角 聖　中央法規 2009

《授業時間外学習》
毎回の受講後にノートを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館の参考資料を用いて専門用語等を調べておくこと。毎回の授業について、4時間の授業時間外学習（準備学習2時間・復習2時間）が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
提出された授業内課題や小テストは次回の授業でフィードバックすることを原則としている。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ 準備学習：予めテキストP2-7を読んでおくこと
2	微生物とは	微生物の種類 準備学習：予めテキストP8-12を読んでおくこと
3	食品と微生物	微生物の増殖条件 準備学習：予めテキストP12-15を読んでおくこと
4	微生物の食品汚染	食品の微生物による汚染 準備学習：予めテキストP15-17を読んでおくこと
5	食品の腐敗	腐敗に関与する微生物と腐敗生産物 準備学習：予めテキストP18-19を読んでおくこと
6	飲食による健康危害	食中毒とは 準備学習：予めテキストP46-47を読んでおくこと
7	食中毒の概要	食中毒の分類 準備学習：予めテキストP48-49を読んでおくこと
8	食中毒発生状況	食中毒の概況 準備学習：予めテキストP49-55を読んでおくこと
9	細菌性食中毒	細菌性食中毒の概要 準備学習：予めテキストのP48-49、P56を読んでおくこと
10	感染型食中毒	サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒、カンピロバクター食中毒　他 準備学習：予めテキストのP56-61、P63-64を読んでおくこと
11	生体内毒素型食中毒	腸管出血性大腸菌食中毒、ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒（下痢型） 準備学習：予めテキストのP61-63、P70–72を読んでおくこと
12	食品内毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、セレウス菌食中毒（嘔吐型） 準備学習：予めテキストのP66-70を読んでおくこと
13	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒　他 準備学習：予めテキストのP74―76を読んでおくこと
14	細菌性食中毒の予防	細菌性食中毒の予防、食中毒予防の3原則 準備学習：予めテキストのP72-74を読んでおくこと
15	ウイルス性食中毒の予防	ウイルス性食中毒の予防 準備学習：予めテキストのP76を読んでおくこと

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生Ⅱ				
担当者氏名	田中　章男				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
食は生命と健康の維持に不可欠である。食品衛生は人々が安全で安心して食生活を送れるよう飲食物を介して発生する健康危害を予防することを目的としている。 「食品の安全と衛生」では調理師として安全な食を提供するた めに食を介して起こる健康危害の原因とその予防、衛生管理および法律的根拠について学修する。

《授業の到達目標》
食品添加物について説明できる。
食品と化学物質の関連について述べることができる。 器具・容器包装について述べることができる。 動物性自然毒食中毒について説明できる。 植物性自然毒食中毒について説明できる。 化学性食中毒について説明できる。

《成績評価の方法》
定期(筆記)試験(70%)を基本とし、課題（復習問題）および学修に対する関心、意欲、態度（30%）を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
①新・調理師養成教育全書３食品の安全と衛生公益社団法人・全国調理師養成施設協会編
②プリント配布（パワーポイントスライドの説明資料）

《参考図書》
①食べ物と健康　田島 眞　ｴｽｶﾍﾞｰｼｯｸ 同文書院 2008
②食品苦情と事故防止対策　諸角 聖　中央法規 2009
「新食品衛生学要説」医歯薬出版株式会社　細貝雄太郎・松本昌雄・末廣トシ子　偏

《授業時間外学習》
授業前学習として、授業計画に示した学習内容についてテキスト、文献、インターネット等を用いてまとめてくる。また、授業後は配布された資料等をもとに課題（復習問題）で要点を復習する。２単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。

《課題に対するフィードバック等》
質問などに対する回答はオフィスアワーを利用して実施している。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品と化学物質	食品に関連する化学物質 準備学習：予めテキストP20を読んでおくこと
2	食品添加物	食品添加物の概要、食品添加物の定義 準備学習：予めテキストP20-23を読んでおくこと
3	食品衛生関係法規	食品添加物と食品衛生関係法規 準備学習：予めテキストP23-27を読んでおくこと
4	食品添加物の安全性評価	毒性試験、1日摂取許容量他 準備学習：予めテキストP28-29を読んでおくこと
5	食品添加物の用途	食品添加物の種類 準備学習：予めテキストP30-34を読んでおくこと
6	食品と重金属	ヒ素、水銀、カドミウム 準備学習：予めテキストP34-36を読んでおくこと
7	食品と放射性物質	放射線とは、放射性物質の基準値 準備学習：予めテキストP37-38を読んでおくこと
8	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の定義と取り扱い 準備学習：予めテキストP40を読んでおくこと
9	器具・容器の材質	器具・容器の材質の種類 準備学習：予めテキストP42を読んでおくこと
10	動物性自然毒食中毒（魚類毒）	動物性自然毒による食中毒　フグ中毒 準備学習：予めテキストP77-P80を読んでおくこと
11	動物性自然毒食中毒（貝類毒）	動物性自然毒による食中毒　貝毒などによる食中毒 準備学習：予めテキストP80-P82を読んでおくこと
12	植物性自然毒中毒（有毒植物）	植物性自然毒：身近な食品の植物性自然毒 準備学習：予めテキストP82-P84を読んでおくこと
13	植物性自然毒中毒（有毒キノコ）	植物性自然毒：植物性自然毒による食中毒 準備学習：予めテキストP84-P86を読んでおくこと
14	自然毒中毒の予防	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと
15	化学性食中毒	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと

《専門科目》

科目名	調理理論Ⅱ				
担当者氏名	西條　奈緒美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

食品の調理における特性や食品成分の調理による変化に関する理論を学び、調理により食品をおいしくするための知識を得て、調理に応用できるよう学習する。

《授業の到達目標》

食品の調理特性をふまえておいしく調理できる調理師になるために、食品の調理における特性を知り、調理要領を身につけ、調理に応用することができる。

《成績評価の方法》

筆記試験 55%、予習課題　20%、小テスト 10%、課題レポート 15%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

《参考図書》

「改訂　調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会

《授業時間外学習》

次回の授業範囲の予習をする。
授業後は復習し、単元ごとに小テストに備える。
（本授業では60時間の時間外学習が必要であるため、学習内容の「授業時間外学習」に記されているページについて、教科書に沿って行う。）

《課題に対するフィードバック等》

予習課題および小テストは授業時に全体的にフィードバックするが必要に応じで各自に行う。課題レポートは各自にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	米の調理（1）	米（1） 授業時間外学習：p34～41の予習（予習1.5時間）
2	米の調理（2）	米（2） 授業時間外学習：p34～41の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
3	米粉の調理	米粉 授業時間外学習：p34～41の復習、p42の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
4	小麦粉の調理（1）	小麦粉（1） 授業時間外学習：p42の復習、p43～49の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
5	小麦粉の調理（2） そばの調理	小麦粉（2）、そば 授業時間外学習：p43～49の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
6	いもの調理	いも 授業時間外学習：p43～49の復習、p50～53の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
7	でんぷんの調理	でんぷん 授業時間外学習：p50～53の復習、p54～56の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
8	砂糖の調理（1）	砂糖（1） 授業時間外学習：p54～56の復習、p57～62の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
9	砂糖の調理（2）	砂糖（2） 授業時間外学習：p57～62の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
10	豆類の調理 種実類の調理	豆類。種実類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：p57～62の復習、p62～67の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
11	野菜類の調理（1）	野菜類（1） 授業時間外学習：p62～67の復習、p67～76の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
12	野菜類の調理（2）	野菜類（2） 授業時間外学習：p67～76の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
13	果実類・きのこ・藻類の調理	果実類・きのこ・藻類 授業時間外学習：p67～76の復習、p76～82の予習（復習10時間、予習1.5時間）
14	植物性食品（1）	植物性食品の確認（1） 授業時間外学習：p34～82の復習（復習2時間）、課題レポート（10時間）
15	植物性食品（2）	植物性食品の確認（2） 授業時間外学習：p34～82の復習（復習2時間）

《専門科目》

科目名	校外実習				
担当者氏名	田中　辰也				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

調理師業務の実際を実地に経験し、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技術を習得し、社会から信頼される調理師を目指すことを目的とする。

《授業の到達目標》

学内での事前学修・事後学習と、学外での実習を通して、調理師として相応しい態度や、調理現場で必要な知識及び技能を説明し、実践できる。

《成績評価の方法》

事前学習の理解度20%、実習施設からの評価60%、実習後の提出物20%等により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

全国調理師養成教育全書　必修編　3　食品の安全と衛生
全国調理師養成教育全書　必修編　5　調理実習
実習日誌

《授業時間外学習》

専門科目の単位所得状況によって校外実習への参加の是非を決定するため、調理師業務に必要な衛生観念や態度、専門的な基礎知識や技術をしっかりと修得しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

ノート及び校外実習実施に関わる書類作成や提出状況、また、事業所から求められる知識や技術力について、必要に応じてコメントを付してフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	事前学修　概要	校外実習の目的、校外実習概要説明 [準備学修]調理師の社会的使命や職業観について考えをまとめておくこと
2	事前学修　就職準備	校外実習と就職との関連性について [準備学修]飲食関連施設における職種などについて調べておくこと
3	事前学修　書類作成	実習生調書（履歴書）の書き方について　　実習先希望調査 [準備学修]キャリアノートブックを参考に書き方の練習をしておくこと
4	事前学修　専門知識	実習までの課題をまとめる [準備学修]調理師として求められる心構えなどについて考えをまとめておくこと
5	事前学修　提出書類、実習日誌	提出書類等の説明及び実習日誌の書き方 [準備学修]提出書類の宛先を確認及びメモのとり方などについてまとめておくこと
6	事前学修　専門技術	基本的な知識、技術レベルの確認 [準備学修]調理器具の扱い方と包丁技術を確認しておくこと
7	事前学修　衛生観念	調理設備、調理器具等の清掃方法の確認 [準備学修]実習室の衛生管理について調べておくこと
8	事前学修　ビジネスマナー	各実習先へのオリエンテーションについて [準備学修]指定された事業所の業務内容などを調べておくこと
9	事前学修　実習時における留意点について	校外実習時における留意点の確認 [準備学修]配布したプリント等の関連資料を確認しておくこと
10	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
11	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
12	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
13	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
14	事後学修　自己評価	校外実習のまとめ及び自己評価 [準備学修]記入漏れがないように、予めメモなどを参考に要点を整理しておくこと
15	事後学修　まとめ	実習報告書作成、礼状の書き方等 [準備学修]実習ノート等を参考に内容をまとめておくこと

《専門科目》

科目名	色彩計画基礎				
担当者氏名	大野　琴絵				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ◎　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

私たちは料理のおいしさを五感(味覚・嗅覚・触覚・視覚・聴覚)で判断しているが、その中でも視覚情報は87%を占めている。

この授業では視覚情報の多くを占めている色彩について理解し､現場において、ターゲットに対するより効果的なアプローチの仕方を学び、PCスキル・知識を活かすための基礎を身につける。

《授業の到達目標》

色彩の基礎を理解して問題を発見・解決・提案することができる。
色彩効果を利用して自分の思いを表現することができる。
目的に応じた配色や着彩ができる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、授業で制作した作品50%、
課題レポート30%、ﾌﾟﾚｾﾞﾝﾃｰｼｮﾝ20%を基準とし学期末に総合的に評価する。総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

授業内で適宜プリント・資料等を配布する。

《参考図書》

・香川勇・長谷川望編著「色彩語事典」黎明書房出版　1998
・吉岡幸雄「日本の色辞典」紫紅社出版　2000年

《授業時間外学習》

課題ごとに学習内容を伝える。必要に応じて課題に各自取り組むこと。毎回の授業について、予習、復習(概ね1時間半)の自己学習が望ましい。（本授業では60時間の時間外学修が必要です。）

《課題に対するフィードバック等》

授業の中で指示された材料・用具を持参すること｡提出された作品は講評を通してフィードバックする他に、全15回の授業終了後にテキストの採点を行い、コメントを付け返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	色彩の基礎知識 (色の3原色や色の3要素)	食材､食器､盛付け等の色彩が「美味しさ」に大きく影響することを踏まえ、色彩の基礎を学ぶ。準備学習：予め自分の感じる「美味しさ」とは何かをまとめておくこと。
2	色彩構成（配色構成）	円形や三角形､四角形、ひし形などの図形を基に美的な構成を行う。配色と色の調和について色鉛筆を用いて、実技で確認する。準備学習：予め色鉛筆の種類を調べること。
3	色彩構成（コラージュ）	配色と色の調和についてコラージュ作品を制作する。 準備学習：予めコラージュに必要な雑誌を集めて、構成案を考えておくこと。
4	色彩構成（発表）	配色と色の調和についてコラージュ作品のプレゼン・講評を行う。 準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
5	色彩構成（レポート）	色彩構成で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
6	彩りを意識した弁当作りの計画（企画）	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を企画する。（予習1時間、復習1時間） 準備学習：予め様々なご当地の食材を調べておくこと。
7	彩りを意識した弁当作りの計画（制作）	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を制作する。 準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
8	彩りを意識した弁当作りの計画（発表）	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当のプレゼン・講評を行う。 準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
9	彩りを意識した弁当作りの計画（レポート）	彩りを意識した弁当作りの計画で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
10	色彩の感情（企画制作）	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターを企画・制作する。 準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
11	色彩の感情（発表）	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターのプレゼン・講評を行う。 準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
12	色彩の感情（レポート）	色彩の感情で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
13	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの企画	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースを企画する。（グループ討議）準備学習：予め様々なレストランのフルコースのメニューを調べておくこと。
14	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの制作	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースを制作する。（グループ討議）準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
15	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの発表	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースのプレゼン・講評を行う。（グループ討議）準備学習：予めグループで発表の練習をしておくこと。